

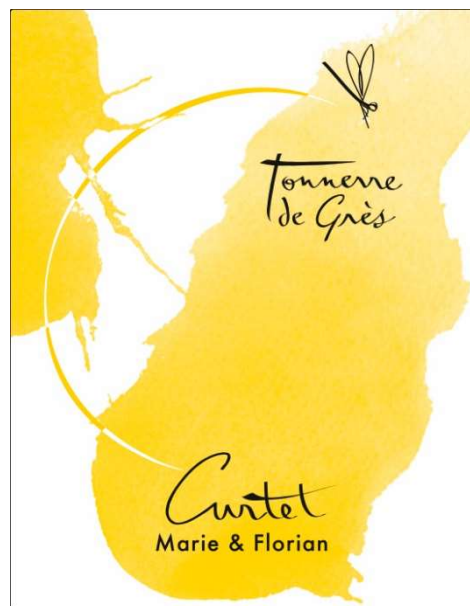
# Tonnerre de Grès

Millésime : 2018

% : 11

Cépage : Jacquère, Altesse

AOP : VIN DE SAVOIE



Situation géographique : Commune de Motz, Lieu dit La Clairmonde, Coteau du Cellier des Pauvres

Sol : Grès mollassique, Mollasse affleurante

Exposition : Ouest, Sud Ouest

Age moyen des vignes : 28 ans

Vinification et élevage :

Pressurage direct, débourage lâche. 9 mois d'élevage sur lies totales en cuve béton. Filtration légère. Sans intrants en vinification et en élevage. Léger sulfitage à la mise en bouteille

Dégustation :

Teinte paille clair, reflet nacré.

Nez brioiché aux notes empyreumatiques. Expression typée où la fraîcheur du fruit répond à la présence de notes épicées, miellées et agrestes.

Bouche fraîche et vive proposant une tonicité herbacée et citronnée, une salinité de la trame et une tension tannique qui entretiennent la rémanence.

  
Curtet  
Marie & Florian

Vignerons en Savoie  
04 79 61 49 95 - 07 82 29 85 53  
[www.domainecurtet.fr](http://www.domainecurtet.fr)